

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и кладовых для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Организация питания в ДООУ

Важным условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста является правильная организация питания, обеспечивающая растущий организм энергией и всеми необходимыми витаминами, минеральными веществами, белками, жирами, углеводами.

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста – важный фактор процессов роста, совершенствования многих органов и систем, особенно нервной системы, усиленными процессами обмена веществ, развитием моторной деятельности ребенка.

Дети в детском саду обеспечены 5-ти разовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 10-ти часовым пребыванием включает: завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник. В ДООУ имеется перспективное 10-дневное меню, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые санитарные сертификаты соответствия.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара.

Медицинский контроль за питанием в ДООУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Питьевой режим проводится в соответствии с требованиями, питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени пребывания в МБДОУ.

- [СанПиН 2.4.1.3049-13](#)

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не осуществляется

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 305635189186826168010400438383193104950455390107

Владелец Псардиева Сандухт Рубеновна

Действителен с 02.04.2024 по 02.04.2025